

## **PENGHURAIAN KERJA PERKHIDMATAN PEMBANTU PENYEDIAAN MAKANAN**

### **1. SKIM PERKHIDMATAN**

Pembantu Penyediaan Makanan Gred N19, N22, N26, N28.

### **2. PERINGKAT ORGANISASI**

Pelbagai Jabatan/ Agensi Kerajaan.

### **3. RINGKASAN TUGAS**

Memilih, mengasingkan dan menerima makanan basah/ mentah dan kering mengikut arahan pegawai yang menerima bekalan makanan daripada pembekal. Menyimpan makanan dalam stor, *chiller* dan *freezer* mengikut tatacara penyimpanan serta melaksanakan pra-penyediaan makanan, pembungkusan dan membersihkan peralatan dan kawasan.

### **4. SKOP FUNGSI DAN BIDANG TUGAS**

#### **4.1 Pembantu Penyediaan Makanan Gred N19**

##### **4.1.1 Aspek Penerimaan/ Penyimpanan Makanan Basah/ Mentah dan Kering dari Pembekal**

- a. Memilih, memeriksa dan mengasingkan makanan basah/ mentah dan kering yang dibekalkan untuk memastikan hanya makanan yang mematuhi spesifikasi kontrak diterima.
- b. Menyimpan bahan makanan basah/ mentah dan kering ke dalam stor, *chiller* dan *freezer* setelah diterima oleh pegawai.
- c. Merekod suhu stor, *chiller* dan *freezer*.

##### **4.1.2 Aspek Pengeluaran Barang Makanan**

- a. Membuat pengeluaran dan pengasingan bahan makanan mentah/ basah atau kering dari stor, *freezer* dan *chiller*.
- b. Membuat pengeluaran bahan ramuan untuk masakan daristor, *chiller* dan *freezer* ke kawasan pra-penyediaan.

#### 4.1.3 Aspek Pembungkusan Barang Makanan

- a. Mengendalikan pembungkusan produk khas untuk wad.
- b. Mengendalikan pembungkusan dan labelan *sachet* untuk wad.
- c. Mengendalikan pembungkusan catuan kering dan malam untuk wad.

#### 4.1.4 Aspek Pembersihan dan Pengemasan

- a. Memastikan amalan kebersihan diri, mencuci tangan sebelum dan selepas mengendalikan makanan serta selepas menggunakan tandas.
- b. Membersihkan kawasan pra-penyediaan, memasak, ruang stor, *chiller* dan *freezer*, kawasan dalam dan sekeliling jabatan.
- c. Menyediakan dan membersihkan peralatan memasak seperti pinggan mangkuk, periuk, *tray*, bekas, troli dan lain-lain.
- d. Mengira semua inventori dan membuat pemeriksaan fizikal peralatan memasak, kutleri, *tray* dan troli sebelum dan selepas digunakan.
- e. Membersih dan menyediakan peralatan-peralatan untuk kegunaan memasak.
- f. Memeriksa dan menukar silinder gas memasak.

#### 4.1.5 Aspek Pengeluaran Makanan Untuk Pra-Penyediaan

- a. Mengeluarkan bahan-bahan makanan dari stor, *chiller* dan *freezer* untuk kegunaan mengikut menu dan resepi piawai.
- b. Menyimpan bahan-bahan ramuan dan bahan mentah yang telah disediakan ke dalam *chiller* sehingga perlu digunakan.
- c. Memaklumkan kepada pihak atasan jika terdapat bahan makanan yang rosak atau tidak selamat untuk digunakan.

#### 4.1.6 Aspek Pra-Penyediaan Makanan Basah/ Mentah dan Kering

- a. Mengasingkan benda asing dan membersihkan bendasing untuk memastikan tiada berlakunya pencemaran silang.

- b. Menyediakan bahan-bahan ramuan mengikut resepi piawai dan menu yang ditetapkan.
- c. Menyediakan porsi bahan makanan mentah/ kering seperti yang ditetapkan dalam skala Porsi Manual Diet Hospital dan garis panduan Kementerian Kesihatan Malaysia.

#### 4.1.7 Aspek Memasak Makanan

- a. Merujuk kepada menu dan resepi piawai untuk memastikan semua bahan makanan telah siap sedia sebelum mula memasak.
- b. Memasak makanan mengikut jenis diet normal mengikut kelas.
- c. Memasak mengikut tatacara dalam resepi piawai.
- d. Memastikan makanan disediakan dengan betul, bersih dan berkualiti.
- e. Menyedia dan memasak makanan bagi diet normal.
- f. Menyedia dan memasak makanan untuk diet terapeutik mengikut pesanan seperti diet normal, diet modifikasi konsistensi, diet terapeutik dan lain-lain jenis diet yang berkaitan.
- g. Menyedia atau memasak makanan untuk *doctor on call*, dewan bedah dan lain-lain.

#### 4.1.8 Aspek Penghidangan Makanan

- a. Menghidangkan diet mengikut jenis diet, kelas wad dan bilangan yang dipesan.
- b. Menghidangkan diet terapeutik mengikut bilangan dan jenis diet yang dipesan.
- c. Bagi sistem penghidangan berpusat (*centralised plating*), menghidang secara individu ke dalam setiap *tray* mengikut label diet di kad.
- d. Mengagihkan formula *enteral*, produk khas, formula susu bayi, bahan minuman kering (*dry ration*) dan pembungkusan (*sachet*) kepada wad mengikut pesanan.

- e. Mengagihkan bekalan catuan makan malam (*night ration*) untuk anggota bertugas malam yang layak.

#### 4.1.9 Aspek Pengagihan Bahan Makanan

- a. Merekod pengeluaran bahan makanan dari stor item mengikut menu harian seperti catuan kering, produk khas, *sachet*, catuan malam dan lain-lain kepada wad mengikut pesanan.
- b. Mengagihkan pembungkusan *sachet*, pembungkusan catuan kering, pembungkusan produk khas dan pembungkusan catuan malam kepada wad mengikut pesanan.

#### 4.1.10 Aspek Penyiapan Hidangan Makanan Bagi Penentuan Kualiti Masakan

- a. Menyiapkan hidangan untuk dibuat uji rasa oleh pegawai atau panel uji rasa.
- b. Membersihkan peralatan selepas uji rasa dilaksanakan.

#### 4.1.11 Aspek Pematuhan Peraturan

- a. Mengurus persediaan dan penyediaan peralatan dan kemudahan bagi aktiviti demonstrasi makanan dan masakan.
- b. Mematuhi semua arahan jadual tugas dan peraturan.
- c. Mematuhi arahan berpakaian seragam berserta topi/ skarf, apron, kasut, sarung tangan dan penutup mulut (*mask*) semasa menjalankan tugas mengikut peraturan.
- d. Mematuhi semua peraturan perkhidmatan awam, garis panduan, tatacara, prosedur dan arahan yang ditetapkan.
- e. Mengamalkan dan mematuhi segala polisi keselamatan jabatan.

## 4.2 Pembantu Penyediaan Makanan Gred N22

### 4.2.1 Aspek Memasak Makanan

- a. Merujuk kepada menu dan resepi piawai untuk memastikan semua bahan makanan telah siap sedia sebelum mula memasak.

- b. Memasak makanan mengikut jenis diet normal mengikut kelas.
- c. Memasak mengikut tatacara dalam resepi piawai.
- d. Memastikan makan disediakan dengan betul, bersih dan berkualiti.
- e. Menyedia dan memasak makanan bagi diet normal.
- f. Menyediakan dan memasak makanan untuk diet terapeutik mengikut pesanan seperti diet normal, diet modifikasi konsistensi, diet terapeutik dan lain-lain diet yang berkaitan.
- g. Menyedia atau memasak makanan untuk *doctor on call*, dewan bedah dan lain-lain
- h. Melaksanakan demonstrasi masakan cara sihat, masakan khas dan lain-lain.

#### 4.2.2 Aspek Penghidangan Makanan

- a. Menghidangkan diet mengikut jenis diet, kelas wad dan bilangan yang dipesan.
- b. Menghidangkan diet terapeutik mengikut bilangan dan jenis diet yang dipesan.
- c. Bagi sistem penghidangan berpusat (*centralised plating*), menghidang secara individu ke dalam setiap *tray* mengikut label diet di kad.
- d. Mengagihkan formula *enteral*, produk khas, formula susu bayi, bahan minuman kering (*dry ration*), dan pembungkusan (*sachet*) kepada wad mengikut pesanan.
- e. Mengagihkan bekalan catuan makan malam (*night ration*) untuk anggota bertugas malam yang layak.

#### 4.2.3 Aspek Pemeriksaan Peralatan

- a. Memeriksa kebersihan dan keselamatan troli-troli yang digunakan untuk mengambil bekalan makanan.
- b. Menguruskan persiapan dan penyediaan makanan atau masakan.

- c. Menggunakan peralatan dan kemudahan dengan cara yang betul serta mematuhi tatacara keselamatan.
- d. Memeriksa dan menukar silinder gas memasak.

#### 4.2.4

##### Aspek Pengawalan dan Peningkatan Kualiti Masakan

- a. Melaksanakan uji rasa bagi diet normal dan diet terapeutik.
- b. Memberi maklum balas untuk penambahbaikan resepi piawai.

#### 4.2.5 Aspek Pemberian Latihan Dalam Perkhidmatan

- a. Memberikan latihan praktikal dan tunjuk ajar *hands-on* kepada Pembantu Penyediaan Makanan Gred N19.
- b. Menjalankan latihan penambahbaikan melalui pengubahsuaian menu dan resepi diet normal dan terapeutik.

#### 4.2.6 Aspek Menyelia Masakan dan Pengagihan Makanan

- a. Menjumlahkan pesanan diet bagi tujuan mengeluarkan arahan memasak untuk jumlah hidangan diet normal dan pelbagai diet terapeutik.
- b. Menyelaras pengagihan dan penghidangan diet normal, diet terapeutik dan diet khas.

#### 4.2.7 Aspek Pengawalan dan Peningkatan Kualiti Masakan

- a. Mengendalikan ujian resepi-resepi baru bagi diet normal dan terapeutik.
- b. Memberi maklum balas untuk penambahbaikan caramemasak.
- c. Membuat laporan berkala ke atas kajian kepuasan pelanggan yang dijalankan dari semasa ke semasa.

#### 4.2.8 Aspek Pentadbiran

- a. Memeriksa kebersihan anggota untuk memastikan pakaian seragam lengkap dan bersih.
- b. Memeriksa peralatan memasak untuk memastikan dalam keadaan selamat dan berfungsi.
- c. Memeriksa pematuhan kepada peraturan keselamatan pekerja.

- d. Memeriksa pematuhan kepada *Standard Operating Procedure* (SOP), *Good Manufacturing Practise* (GMP) dan *Good Hygiene Practise* (GHP).

#### 4.2.9 Aspek Pematuhan Peraturan

- a. Mengurus persediaan dan penyediaan peralatan dan kemudahan bagi aktiviti demonstrasi makanan dan masakan.
- b. Mematuhi semua arahan jadual tugas dan peraturan.
- c. Mematuhi arahan berpakaian seragam beserta topi/ skarf, apron, kasut, sarung tangan dan penutup mulut (*mask*) semasa menjalankan tugas mengikut peraturan.
- d. Mematuhi semua peraturan perkhidmatan awam, garis panduan, tatacara, prosedur dan arahan kerja jabatan.
- e. Mengamalkan dan mematuhi segala polisi keselamatan jabatan.

### 4.3 Pembantu Penyediaan Makanan Gred N26

#### 4.3.1 Aspek Penyemakan Stok

- a. Memeriksa rekod masuk/ keluar bahan makanan dari stor, *chiller* dan *freezer* adalah mengikut menu harian.
- b. Memeriksa paras stok dan memaklumkan kepada Penolong Pegawai Penyediaan Makanan untuk membuat pesanan bekalan dari pembekal.
- c. Menyemak suhu *chiller* dan *freezer* untuk memastikan berfungsi dengan memuaskan.
- d. Menyemak stor untuk memastikan bersih, kemas dan selamat.

#### 4.3.2 Aspek Pematuhan Peraturan

- a. Memeriksa untuk memastikan pematuhan porsi makanan dan cara penyediaan mengikut tatacara resepi piawai.
- b. Memeriksa penghidangan diet di wad untuk memastikan bilangan diet yang dibekalkan adalah mencukupi.
- c. Memeriksa peralatan hidangan di wad seperti *tray* dan kutleri adalah mencukupi dan di dalam keadaan bersih.

#### 4.3.3 Aspek Pematuhan Polisi

- a. Memantau pematuhan kepada peraturan keselamatan pekerja dan penggunaan *Personel Protective Equipment* (P.P.E).
- b. Memantau pematuhan kepada *Standard Operating Procedure* (SOP), *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Good Hygiene Practice* (GHP).

#### 4.3.4 Aspek Penyelaras Aktiviti Penjagaan Kualiti Makanan

- a. Membuat uji rasa dan penyelarasan uji rasa.
- b. Menyelaraskan kutipan data kajian kepuasan pelanggan.

#### 4.3.5 Aspek Latihan

- a. Memberi tunjuk ajar dan bimbingan kepada Pembantu Penyediaan Makanan Gred N19 dan Gred N22.
- b. Memberi taklimat mengenai proses kerja.

#### 4.3.6 Aspek Pentadbiran

- a. Memastikan pegawai mematuhi peraturan disiplin dari semasa ke semasa.
- b. Menyelaraskan laporan berkala bagi sumber manusia seperti jadual tugas, rekod cuti, *time motion study* dan kad laporan perakam waktu.

## 5. HUBUNGAN KERJA

### Dalaman

- a. Pembantu Perawatan Kesihatan.
- b. Penyelia Asrama.
- c. Penolong Pegawai Penyediaan Makanan.



## **Luaran**

- a. Penyelia Asrama.
- b. Pegawai Dietetik.
- c. Penolong Pegawai Penyediaan Makanan.
- d. Pembekal.
- e. Komuniti.

## **6. PERSEKITARAN KERJA**

- a. Ruang dapur.
- b. Ruang makan.
- c. Wad pesakit.

## **7. KEBOLEHAN YANG DIUTAMAKAN (PENGETAHUAN/ KEMAHIRAN)**

- a. SPM atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya oleh kerajaan (keutamaan diberi kepada calon yang lulus subjek Ekonomi Rumah Tangga pada peringkat SPM).
- b. Sijil Kemahiran Malaysia Tahap 2 dalam bidang penyediaan makanan atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya.
- c. Sijil dalam bidang hotel dan katering daripada politeknik-politeknik tempatan atau kelayakan yang diiktiraf setaraf dengannya.
- d. Kepujian Bahasa Malaysia/ Bahasa Melayu (termasuk lulus ujian lisan) pada peringkat SPM.
- e. Mampu memahami arahan dalam Bahasa Melayu dan Bahasa Inggeris.
- f. Mempunyai minat dan berkebolehan memasak makanan yang berkhasiat dan bermutu.
- g. Berpengetahuan dan mempunyai kefahaman dalam melaksanakan aktiviti-aktiviti seperti memastikan kualiti bahan mentah/ kering terjamin mutunya, menyediakan makanan dan kemahiran memasak.

## **8. SIFAT-SIFAT YANG BERSESUAIAN DENGAN JAWATAN**

- a. Bertanggungjawab.
- b. Pembersih.
- c. Bekerjasama.
- d. Kompeten dan teliti.
- e. Berdisiplin.
- f. Amanah, jujur dan ikhlas.
- g. Kreatif.

## **9. ANCAMAN/ BAHAYA**

- a. Risiko pengendalian peralatan memasak yang besar dan tajam.
- b. Risiko penggunaan barangan elektrik dan bahan api.
- c. Bunyi bising.
- d. Persekitaran tempat kerja yang panas dan sempit.
- e. Terdedah kepada risiko jatuh akibat keadaan lantai basah/ licin.

Sumber : Lampiran G, G1, G2 Pekeliling Perkhidmatan Bilangan 8 Tahun 2009.